

Antipasti

STARTERS

Tartare di cernia - 18

Tartare di cernia cruda, mele al lime, gel di arance, cialda di riso e alghe, pinoli bio tostati, erbe aromatiche / Raw grouper tartare, lime apples, orange gel, crunchy seaweed and rice paper, toasted organic pine nuts, herbs — 4 A B / DF GF

C'era una volta - 15

Uovo poche, farinata di farro, salsa di lattuga, cialda di pecorino romano Dop, pistacchi, insalata di agrumi, pepe rosa / Poached egg, spelt pie, lettuce sauce, pecorino cheese, pistachio, citrus salad, pink pepper — 137 89 / VGT

Hummus alla rapa rossa - 14

Hummus di ceci bio, rapa rossa, peperoncino Isot (presidio Slow Food), menta, lime, erba cipollina, semi di sesamo nero bio / Organic chickpea hummus, beetroot, chili, mint, lime, chives, organic black sesame seeds — 9 11 / DF VGN GF

Pasta & Bowls

PASTA & BOWLS

Rigatoni all'amatriciana - 16

Rigatoni di pasta fresca all'uovo con pomodoro biologico, guanciale croccante e pecorino
Fresh rigatoni pasta, organic tomato sauce, crispy jowl bacon, pecorino cheese — 137

Linguine all'ortolana - 16

Pasta di kamut biologica "Pastificio Felicetti", zucchine, olive taggiasche, melanzane, pomodori, pecorino, zafferano, basilico, pinoli biologici / Organic linguine pasta "Pastificio Felicetti", taggiasche olives, eggplant, tomato, zucchini, pecorino, saffron, basil, organic pine nuts — 179 / VGT

Tonnarelli, pistacchio e tonno - 18

Pasta fresca all'uovo, tonno alalunga o pinna gialla (secondo disponibilità), pistacchio, friggittelli, pomodorini al forno agli agrumi, semi di finocchio, aneto / Fresh egg pasta, tuna, pistachio, friggittelli peppers, roasted cherry tomatoes with citrus fruits, fennel seeds, dill — 134 89 A B / DF

Spaghetti al pomodoro bio - 12

Pasta di grano duro bio "Pastificio Felicetti" con pomodorini di collina bio e basilico / Durum wheat organic spaghetti with organic cherry tomato sauce and basil — 1 / VGN DF

Poke di tonno - 20

Bowl di tonno crudo alalunga o pinna gialla (secondo disponibilità) marinato alle arance, quinoa biologica, cetrioli, anguria, ravanelli, maionese all'anguria e senape / Raw tuna marinated in orange, organic quinoa, cucumber, watermelon, radish, watermelon and mustard mayo — 34 10 A B / DF GF

Ginger Bowl - 18

Manioca al vapore, quinoa biologica, tartufo nero, cipollotti sott'aceto, nocciole bio, mele caramellate al peperoncino, maionese vegana agli spinaci
Steamed manioc, organic quinoa, black truffle, pickled spring onions, organic hazelnut, chili caramelised apple, spinach vegan mayo — 689 / VGN DF GF



Secondi & Grill

MAINS & GRILL

Petto di pollo bio - 21

Petto di pollo biologico marinato ai semi di finocchio in doppia cottura, cucunci, olive taggiasche, fagioli corallo, pomodorini, citronette al limone, patate al forno / *Grilled organic chicken breast marinated in fennel seeds, caper flowers, taggiasca olives, roman green beans, cherry tomatoes, citronette, baked potatoes* – GF DF

Cheeseburger bio - 21

Burger di manzo biologico (200 gr), pane biologico fatto in casa al pomodoro, cetrioli sott'aceto, pomodoro, ricotta al forno, melanzana alla griglia, pesto alla genovese, insalata, patate al forno / *Organic beef burger (200g), homemade organic tomato bread, pickled cucumber, tomato, baked ricotta, grilled eggplant, basil pesto, green salad, baked potatoes* - 17

Vegan Red Burger - 17

Burger vegano di pomodori, patate, alga nori, nocciole bio e senape, pane biologico fatto in casa al pomodoro, chips di rapa rossa, maionese vegana alla rapa rossa e senape, insalata, pomodori, germogli di ravanella, fragole / *Tomato, potato, organic hazelnuts and nori seaweed vegan burger, homemade organic tomato bun, beetroot chips, vegan beetroot mustard mayo, green salad, strawberry, radish sprouts* – 16810 / VGN DF

Polpo Burger - 21

Polpo alla griglia, pane biologico fatto in casa al pomodoro, cetrioli sott'aceto, pomodoro, ricotta al forno, melanzana alla griglia, maionese vegana alla rapa rossa e senape, chips di rapa rossa, insalata di fragole e germogli di ravanella / *Grilled octopus, homemade organic tomato bread, pickled cucumber, tomato, baked ricotta, grilled eggplant, vegan beetroot mustard mayo, beetroot chips, strawberry, radish sprouts* – 1761014

Tagliata di manzo bio - 28

Tagliata di controfiletto di manzo biologico alla griglia (250 gr), friggirelli, patate al forno / *Sliced organic beef on the grill (250 gr), green peppers, roast potatoes* – GF DF

Involtoni di tonno - 26

Involtoni di tonno alalunga o pinna gialla (secondo disponibilità) alla griglia ripieni con pane al pomodoro Paglione bio, pistacchio e alici, crema di finocchi, salsa di pepe alla vaniglia / *Grilled tuna rolls stuffed with organic tomato bread, pistachio and anchovy, fennel cream, vanilla pepper sauce* – 1478AB

Contorni

SIDES

Bietole ripassate - 8

Bietole ripassate con pinoli bio, uva passa, croccante alla rapa rossa, aglio e peperoncino / *Sauteed beet greens, organic pine nuts, raisin, crunchy beetroot pastry, garlic and chilly* – 17 / VGT

Patate al forno - 7

Patate al forno, olio evo alla menta / *Roasted potatoes, mint extra virgin olive oil* – DF GF VGN

Dolci

DESSERTS

Tiramisù al caffè - 8

Tiramisù al caffè / *Homemade tiramisu* – 137 / VGT

Millefoglie fragole e cioccolato - 9

Sfoglie croccanti, crema di ricotta, fragole, cioccolato fondente / *Crispy pastry, ricotta cream, strawberries, dark chocolate* – 137 / VGT

Panna cotta alla papaya - 9

Panna cotta, crema di papaya, spuma di carote viola, crumble di pistacchio / *Panna cotta, purple carrot foam, papaya cream, pistachio crumble* – 78 / GF VGT

Biscotto, mango e cioccolato - 10

Biscotto al cioccolato, crema al mango, crumble di nocciole bio e lavanda / *Chocolate crumble disk, mango cream, organic hazelnut crumble, lavender* – 1378 / VGT



DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan

